

Tapas y aperitivos

Tapas & aperitives

des
arat^K

		1 p.	1/2p.
Curry rojo de albóndigas de ternera con puré de maíz. Red curry of beef meatballs with corn purée.	   	7,50€	4,00€
Ensaladilla de encurtidos y caballa (1982). Pickle vegetables and mackerel salad (1982).	 	6,50€	3,50€
Calamar con mayonesa casera y de lima kaffir (entrante frío). Squid with homemade kaffir mayonnaise (cold starter).	 	6,50€	3,50€
Tostita de steak tartar con mostaza verde. Steak tartar bruschetta with green mustard.	  	6,00€	
Bravas deskaradas. Shameless bravas.		6,50€	4,00€
Quesos del mundo con chutney de tomate. Cheeses of the world with a tomato chutney.		14,00€	9,00€
Crujiente de queso de cabra, manzana y pesto verde. Crispy goat cheese with green pesto.	  	6,50€	
Tapitas			
Croqueta princesa ibérica. Iberian princess croquette.	  	2,00€ (ud.)	
Pepito de ají amarillo de pollo. Soft bread stuffed with Perú chicken style.	  	4,50€ (ud.)	
Curry vegetal con arroz basmati. Vegetable curry with basmati rice.		5,00€ (ud.)	
Panceta love Salmón. Iberian bacon and Salmon.	   	5,00€ (ud.)	

Cuida-t pero sonríte

Look after yourself but smile

des
arat^K

Ensalada Thai

calabacín, zanahoria, pepino, mango, cacahuete y vinagreta Thai.



8,00€

Thai salad

Courgette, carrot, cucumber, mango and peanuts with Thai vinaigrette.

Brotos

selección de brotes con pollo marinado, croutons, tomate, manzana, Grana Padano, miel y mostaza.



10,00€

Fresh Shoots

A selection of different shoots with marinated chicken, croutons, tomato, apple, parmesan, honey and mustard.

Nipona

Salmón, aguacate, arroz, maíz, alga wakame, cebolla crispy, mayo-japo.



12,00€

Nipone

Salmon, avocado, rice, sweetcorn, wakame seaweed, crispy onion and Japanese mayonnaise.

Ensalada cesar

Lechuga romana, crutons, parmesano y salsa cesar.
(Con Pollo o Jamón +1,50€)



9,50€

Caesar salad.

Romaine lettuce, croutons, parmesan and cesar sauce.
(With Chicken or Ham +1,50€)

Entrantes, compartes...??? o no!!!

Starters, to share...??? or not!!!

des
arat^K

Tiradito de atún con crema de ají amarillo. Tuna tiradito with yellow chili cream.	 	14,00€
Pulpo al olivo con aceite de cilantro. Octopus with olive cream and coriander oil.	 	17,00€
Pulpo a la plancha con puré clásico y aceite de pimentón ahumado. Grilled octopus with classic potato purée and smoked paprika oil.	 	18,00€
Falafel casero con siracha mayo y tzatziki. Homemade falafel with siracha mayo and tzatziki.	 	9,00€
Taco de pato con barbacoa oriental, hinojo y pepino. Duck taco with oriental barbeque sauce, fennel and cucumber.	   	11,00€
Tartar de atún con alga wakame, mostaza verde y lima. Tuna tartar with wakame, green mustard and lime.	   	15,00€
Coca de tomate, mozzarella de búfala y pesto rojo. Tomato cake, buffalo mozzarella and red pesto.	  	9,00€
Aguachile de langostinos (aguacate, cebollita fresca, langostinos, lima, chiles y cilantro). Shrimps aguachile (avocado, spring onion, shrimps, lime, coriander and chili peppers).	 	14,00€
Ceviche tropical de corvina con mayonesa de maracuyá y tamarindo. Tropical sea bass ceviche with passion fruit mayonnaise and tamarind.	 	15,00€
Pastel de carne filipino. Filipino meatloaf.	  	9,50€

¡Vamos al lío!

Let's begin!

des
aratK

Risotto de funghi porcini con Grana Padano.

Porcini mushroom risotto with Grana Padano cheese.



12,00€

Cannelloni relleno de ricota, espinacas con salsa de parmesano y trufa.

Cannelloni stuffed with ricotta and spinach with a parmesan and truffle sauce.



12,00€

Noodles con salsa de calabaza, leche de coco, lemongrass y jamón ibérico.

Noodles with pumpkin sauce, coconut milk, lemongrass and iberian cured ham.



9,50€

Brioche de gambón Thai o de presa ibérica y mayokaffir.

Thai prawn or iberian pork loin brioche with mayokaffir.



4,00€


Carnes

Meat

des
aratK

Carrillera ibérica a baja temperatura con salsa florentina y risotto de azafrán.

Iberian pork cheek cooked at a low temperature with florentine sauce and saffron risotto.

 15,50€

Entrecôte de Black Angus (300 g.) con patatas gajo y salsa dijonnaise.

Black Angus entrecôte (300g.) with potatoes and dijonnaise sauce.

  24,00€


Pollo tika massala (receta original) con arroz jazmín.

Tikka massala chicken (original recipe) with jasmine rice.

   16,00€

Costilla marinada con kimchee a baja temperatura, reducción de su propio jugo y puré de calabaza y patata.

Marinated rib with kimchee at a low temperature, with reduction of its own juice and purée of pumkin and potatoes.

 17,50€


Presa ibérica con piparras encurtidas, nuestro puré y pesto rojo casero.

Iberian pork loin with vinegar green peppers, our purée and homemade red pesto.

  18,50€

Rabo de toro con cremoso de yuca y salsa suave de queso.

Oxtail with creamy yucca and cheese sauce.

 18,00€

Deskarat steak tartar.













Shameless steak tartar.

  17,00€

Pescados

Fish

des
arat^K

Lomito de salmón a la plancha con hummus, salsa de yogur y eneldo. Salmon fillet grilled with hummus, yoghurt sauce and fennel.	  	16,00€
Tataki de atún con ajo blanco y kétchup de naranja. Tuna tataki with "ajoblanco" and orange ketchup.	    	17,00€
Corvina de lonja con salsa tártara y puré de patata casero. Daily- fresh sea bass with tartare sauce and homemade potato purée.		20,50€
Curry amarillo Madrás de gambón con su arroz basmati. Yellow Madrás curry prawns with basmati rice.		17,00€
Bacalao confitado Green pepper con muselina de limón. Green pepper comfit cod-fish with lemon muslin.	 	17,00€

Pos 3

Dessert

des
arat^K

La llesca. La llesca.	  	6,00€
Tarta de Donuts. Doughnut cake.	 	6,00€
Chocolate liegeois. Chocolate liegeois.	 	7,00€
Tarta de ricota con coulis de fresón. Ricotta cheesecake with strawberry coulis.	  	5,50€
Trufas de Oreo. Oreo truffles.	  	1,00€ (ud.)
Tiramisú de fresa y chocolate. Strawberry and chocolate tiramisu.	  	6,50€
Tarta roll de manzana con helado de dulce de leche. Apple roll with toffee ice cream.	  	6,50€

alérgenos

allergies

des
arat^K

Gluten

Gluten



Huevos

Eggs



Lácteos

Lactose



Soja

Soya



Mostaza

Mustard



Frutos secos

Dry fruit / Nuts



Apio

Celery



Moluscos

Mollusks



Cacahuete

Peanuts



Pescado

Fish



Sésamo

Sesame



Bebidas

Drinks



Agua 1/2 litro. Mineral water (0.5 L).	2,00€	Cervezas: Beers:	
Agua con gas Perrier. Sparkling Perrier water.	2,50€	Caña. Draft Lager (small).	1,50€
Refrescos Soft drinks.	2,00€	Doble. Draft Lager (medium).	2,00€
		1/3 Radler Bottle of Radler.	2,50€
		1/3 Magna. Bottle of Magna.	2,50€
		1/3 Selecta Tostada. Bottle of Selecta Tostada.	2,50€
		1/3 San Miguel 0,0. Bottle of Selecta San Miguel 0,0.	2,50€
		1/3 Leffe Blonde. Bottle of Leffe Blonde.	3,80€

tintos

red wine



Clos d esgarracordes Roble (C.Valenciana)	14,00€
Vividor(D.O Valencia)	15,00€
Bilogia(D.O Valencia)	18,00€
Venta del puerto 12 (D.O Valencia)	19,00€
Santa Rosa (D.O Alicante)	39,00€
Medrano Crianza (D.O Rioja)	14,00€
912 de altitud 9 meses(D.O Ribera del Duero)	18,00€
Tamaral Crianza (D.O Ribera del Duero)	24,00€
Malleolus (Ribera del Duero)	50,00€.
La Prohibición (Bierzo)	32,00€
Viejo Mundo Crianza (D.O. Ribera del Duero)	16,00€
Vivanco crianza(Rioja)	18,00€
Ramon Bilbao edición limitada (Rioja)	23,00€
Vivanco Reserva (Rioja)	24,00€
Susana sempre (Terra de Mallorca)	19,00€
Efe natural (Valencia) sin sulfitos	16,00€
Somiadors (Empordà)	22,00€
22 pies crianza (rioja)	17,00€

blancos

white wine



Peramor (Rueda)	14,00€
Ciento Volando Verdejo (Valencia)	17,00€
Trilogía (Valencia)	17,00€
Pionero Mundi (Albariño)	18,00€
Cullerot(Valencia)	18,00€
Rebels de Batea (Terra Alta)	19,00€
Ad libitum tempranillo blanco (Rioja)	18,00€
Terras gauda (Rías baixas)	23,00€
Laderas de Unix Rosado	14,00€
Parvus chardonnay (D.O Alella)	17,00€
Malavida (Valencia)	15,00€

cavas

cavas



Pago de tharsys millesime	24,00€
Pago de tharsys millesime Rosado	24,00€
Mum cordón Rouge	49,00€
Laieta gran reserva	29,00€
Pasion cuvé brut nature	18,00€

Menú Grupos

Entrantes (a compartir) / Starters (to share)

Croqueta princesa ibérica.
Iberian princess croquette.



Ensaladilla de encurtidos.
Pickle salad with mayonnaise.



Tiradito de atún con crema de ají amarillo.
Tuna tiradito with yellow chili cream.



Tartar de salmón y aguacate.
Salmon and avocado tartar.



Curry rojo de albóndigas caseras de ternera.
Red curry homemade meatballs.



Coca de tomate y mozzarella con pesto rojo.
Tomato and mozzarella cake.



(Plato individual) Carrillera ibérica con salsa fiorentina y puré de patatas casero.
Iberian cheeks with fiorentina sauce and homemade potato purée.



Postre / Dessert

Postre de chocolate con helados.
Dessert of chocolate and ice cream.



23€ *Café y Bebida
no incluida

Menú Grupos

Entrantes (a compartir) / Starters (to share)

Croqueta princesa ibérica.
Iberian princess croquette.



Calamar con mayonesa casera de lima kaffir (entrante frío).
Squid with homemade kaffir mayonnaise (cold starter).



Falafel casero con siracha mayo y tzatziki.
Homemade falafel with siracha mayo and tzatziki.



Tataki de atún con ajo blanco y ketchup de naranja.
Tuna tataki with ajo blanco and orange ketchup.



Pulpo a la plancha con puré clásico y aceite de pimentón ahumado.
Grilled octopus with classic potato purée and smoked paprika oil.



Fajita de pato con barbacoa oriental y verduritas.
Duck fajita with oriental barbeque sauce and vegetables.



Pollo tikka masala (receta original) con arroz jazmín.
Tikka masala chicken (original recipe) with jasmine rice.



Postre / Dessert

La Llesca + Tarta de chocolate con helado (sin gluten).
La Llesca + Chocolate cake with ice crea, (gluten free).



26€ *Café y Bebida
no incluida